



Souplesse ★★★★★★
 Intensité ★★★★★★
 Fruité ★★★★★★
 Sucrosité ★★★★★★

2023

8°C

14%
vol.



La cuvée Ventajol Côtes du Rhône en blanc, issue de la gamme principale du domaine, s'inscrit dans la volonté permanente de créer des vins souples, fruités et conviviaux.

Cultivé dans les coteaux de la commune sur un sol argilo-calcaire avec de faibles rendements (40 hl/ha maximum). Pressurage direct, suivi d'une vinification à basse température avec un bâtonnage 2 fois par jour.

Plats réalisés par le Restaurant Le Bouchon à Aiguèze

